

**BERTRAND-DELESPIERRE**  
**Coteaux Champenois Montbré Rosé**  
**Les Termes AC Montagne de Reims**



Jahrgang:	2020
Inhalt:	75 cl
Produzent:	<b>Bertrand-Delespierre</b>
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Gesamtproduktion des Hauses:	50'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	13-15°

Ein Rosé-Wein der "seriöseren Art", der eher schon fast wie ein heller Rotwein anmutet! Die dafür verwendeten Pinot Noir Trauben, stammen zu 100% aus der Namensgebenden Einzellage in Montbré, welche 1981 gepflanzt wurden. Ganze 36 Stunden wurden die Trauben mazeriert, was sowohl die dunkle Farbe ergibt, als auch, zusammen mit dem anschliessenden Ausbau im Demi-Muid, für die spürbaren aber gut eingebundenen Tannine und eine ausgeprägte Vinosität sorgt. Nach der Abfüllung im September 21, durfte der Wein dann noch in der Flasche weiter reifen, bis Clémence und Adrien Bertrand-Delespierre die wenigen Flaschen im Frühling 2024 auf den Markt brachten. Deutlich weinige Pinot-Typizität mit Aromen von roten Kirschen, saftigen Beeren und Zwetschgenhaut, dazu dazu feine Blüten Töne. Am Gaumen mit saftig-frischer Frucht im Auftakt, gefolgt von akzentuierter Würze und fein-herber Gerbstoff Struktur. NUR 733 FLASCHEN GEFÜLLT!

### **Empfehlung**

---

Nicht zu kalt serviert, begleitet dieser, fast ein wenig an einen hellen Rotwein anmutender Rosé, mühelos auch etwas kräftigere Speisen, etwa ein Rote-Bete Tatar mit Apfel, Nüssen und Thymian, gebratene Austernpilze mit Lauch-Stroh, altem Balsamico und Feta, oder ein klassisches Rinds-Carpaccio. Toll auch zu Grilladen.

### **Produzent**

---

Champagne Bertrand-Delespierre wurde 1980 von Chantal Delespierre und Didier Bertrand gegründet. Heute zeigen sich deren Kinder Clémence und Adrien für die Ägide des Betriebs mit 10 ha. Weingärten - komplett in Familienbesitz-verantwortlich. Und so leben nun zwei Generationen nebeneinander auf dem Weingut, um die Tradition der Winzerfamilie fortzusetzen. Die Weinberge liegen in den Dörfern Chamery, Ecueil, Villedommange und Montbré, allesamt 1er Cru im Herzen der Montagne de Reims. Angebaut

sind, verteilt auf 60 Parzellen, ungefähr zu gleichen Teilen Chardonnay, Pinot Noir und Meunier, mit durchschnittlich 30ig Jährigen Rebstöcken. Mit diesen Voraussetzungen legen Clémence und Adrien somit natürlich auch ein Hauptaugenmerk auf die Pflege der Rebgärten und der Böden. Ständige Verbesserung der Produktionsmittel und Arbeitsmethoden werden vorgenommen, immer mit dem klaren Ziel vor Augen, die Umwelt zu schonen und dabei das Terroir immer präziser herauszuarbeiten und so letztendlich auch die Qualität der Trauben immer weiter zu steigern. So ist der Großteil der Weinberge variabel begrünt und man bereitet sich gerade auch auf die Zertifizierung HVE (Haute Valeur Environnementale - geplanter Abschluss in 2020) vor. Bei der Weinbereitung setzen auch Clémence und Adrien immer noch auf die traditionelle Coquard-Pressen, für eine möglichst natürliche und schonende Verarbeitung der Trauben. Ein grosser Teil der Grundweine wird in sogenannten "Demi-Muids" (600 Lt. Holzfass) ausgebaut. Diese durchlaufen eine malolaktische Gärung, im Gegensatz zu den Jahrgangsweinen, bei welchen der sogenannte BSA unterdrückt wird. Jeder Champagner reift für mindestens vier Jahre auf der Hefe, die Jahrgangschampagner sogar noch länger. Jeder Champagner ist individuell und durchdacht, zeigt sich elegant und mit einer einladenden Zugänglichkeit. Es ist erfrischend zu sehen, mit wieviel Herzblut und Enthusiasmus das noch junge Geschwisterpaar die Vorgaben ihrer Eltern übernommen haben, diese adaptieren und dabei Zeitgemässe und Umweltbewusste Methoden einfließen lassen, ohne aber dabei die Traditionen zu vergessen. Wir lassen uns von diesem frischen Wind und der positiven Energie dieser talentierten Familie anstecken und freuen uns auf das, was noch kommen wird.